



Bandeng presto- Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori bandeng presto	4
Bibliografi	6
Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bandeng presto	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bandeng presto yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4106-1996 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 November 2005 di Jakarta serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Bandeng presto - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas bandeng presto.

Standar ini berlaku untuk bandeng presto dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcal aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia - Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 4106.2:2009, *Bandeng presto – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 4106.3:2009, *Bandeng presto – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

bandeng presto

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan bandeng utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, sortasi, penyiangan, pencucian, perendaman, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pengepakan, pengemasan, penandaan, dan penyimpanan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

- 4.1** Bahan baku bandeng presto memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 4106.2:2009.
- 4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas bandeng presto sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan bandeng presto yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 4106.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran bandeng presto dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> * - <i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g APM/g per 25 g per 25 g Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$ < 3 Negatif Negatif Maksimal $1,0 \times 10^3$
c Cemarkan kimia *) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb) - Kadmium (Cd)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 0,2 Maksimal 0,05
CATATAN*) Bila diperlukan		

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau Sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2338.

9.3 Kimia

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.
- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 4106.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk bandeng presto yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 4106.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori bandeng presto

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bandeng presto

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan bercahaya	9					
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan sedikit kurang cemelang	8					
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan kurang cemelang	7					
• Utuh, rapih, warna kuning keemasan agak kusam	6					
• Utuh, rapih, bersih, wana kuning keemasan kusam	5					
• Utuh, rapih, kurang bersih, wana kuning keemasan kusam	3					
• Utuh, rapih, kurang bersih, warna kuning keemasan sangat kusam	1					
2 Bau						
• Sangat segar, harum	9					
• Segar, harum	8					
• Segar, kurang harum	7					
• Kurang segar mendekati netral	6					
• Mulai timbul bau asam	5					
• Asam agak basi	3					
• Asam, busuk	1					
3 Rasa						
• Sangat enak, gurih, duri lunak	9					
• Enak, gurih, duri lunak	8					
• Enak, kurang gurih, duri lunak	7					
• Enak, gurih, duri kurang lunak	6					
• Kurang enak, hambar, duri kurang lunak	5					
• Agak asam	3					
• Agak busuk	1					
4 Tekstur						
• Sangat padat, kompak lentur	9					
• Padat, kompak lentur	8					
• Padat, kurang kompak	7					
• Padat, kurang kompak agak lembek	6					
• Kurang padat, kurang kompak lembek	5					
• Lembek dan berair	4					
• Lembek sekali	1					

TABEL A.1 (LANJUTAN)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
5 Lendir						
• Tidak berlendir	9					
• Lendir tipis tidak berbau	8					
• Lendir tipis agak netral	7					
• Lendir mulai mengering	6					
• Lendir mengering	5					
• Lendir kental dan asam	4					
• Lendir kental dan busuk	1					



Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id